

# LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENÔTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/moelleux-pistache/>

Un irrésistible moelleux pistache avec un confit de framboise. Un pur régal !

Chef : Lenôtre

Parts : 6

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Mignardise,

## Ingrédients

**Pour 6 Moelleux de 7 cm de diamètre ou 12 Moelleux de 5 cm de diamètre ou 3 Moelleux de 10 cm de diamètre ou 1 Gâteau de 17 cm de diamètre**

180 grammes de Confiture de Framboises

90 grammes de Sucre Glace

70 grammes de Poudre d'amandes

50 grammes de Farine

1 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

50 grammes de Beurre

70 grammes de Pâte de Pistache

70 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

120 grammes de Blancs d'Oeuf

120 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4 Oeufs

\*Blancs montés

60 grammes de Blancs d'Oeuf

60 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2 Oeufs

30 grammes de Sucre

\*Déco

50 grammes de Pistaches

6 Framboises

## LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENÔTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

### **Pour 8 Moelleux de 7 cm de diamètre ou 1 Gâteau de 20 cm de diamètre**

240 grammes de Confiture de Framboises  
120 grammes de Sucre Glace  
93,3 grammes de Poudre d'amandes  
66,6 grammes de Farine  
1,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
66,6 grammes de Beurre  
93,3 grammes de Pâte de Pistache  
93,3 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI  
160 grammes de Blancs d'Oeuf  
160 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 5,3 Oeufs  
\*Blancs montés  
80 grammes de Blancs d'Oeuf  
80 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,6 Oeufs  
40 grammes de Sucre  
\*Déco  
66,6 grammes de Pistaches  
8 Framboises

### **Pour 10 Moelleux de 7 cm de diamètre ou 1 Gâteau de 22 cm de diamètre**

300 grammes de Confiture de Framboises  
150 grammes de Sucre Glace  
116,6 grammes de Poudre d'amandes  
83,3 grammes de Farine  
1,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
83,3 grammes de Beurre  
116,6 grammes de Pâte de Pistache  
116,6 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI  
200 grammes de Blancs d'Oeuf  
200 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 6,6 Oeufs  
\*Blancs montés  
100 grammes de Blancs d'Oeuf  
100 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,3 Oeufs  
50 grammes de Sucre  
\*Déco  
83,3 grammes de Pistaches  
10 Framboises

### **Pour 12 Moelleux de 7 cm de diamètre ou 1 Gâteau de 24 cm de diamètre**

360 grammes de Confiture de Framboises  
180 grammes de Sucre Glace

## LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENÔTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

140 grammes de Poudre d'amandes  
100 grammes de Farine  
2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
100 grammes de Beurre  
140 grammes de Pâte de Pistache  
140 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI  
240 grammes de Blancs d'Oeuf  
240 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 8 Oeufs  
\*Blancs montés  
120 grammes de Blancs d'Oeuf  
120 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4 Oeufs  
60 grammes de Sucre  
\*Déco  
100 grammes de Pistaches  
12 Framboises

### Instructions

#### La Garniture Framboise

1. Mixer la Confiture de Framboises (180 g) dans un mini robot (hachoir électrique), ou au mixeur plongeant
2. Ensuite, réserver au congélateur : cela permet à la confiture de figer un peu (elle ne peut pas congeler car il y a trop de sucre), et ceci permettra de l'insérer plus facilement (même si vous pouvez sauter cette étape)
3. Attendre 1 heure au minimum

#### La Pâte

4. Découper et laisser le Beurre (50 g) ramollir à température ambiante pendant 1 heure
5. Dans un grand bol, travailler (écraser) et mélanger à l'aide d'une spatule le Beurre (50 g) et la Pâte de Pistache (70 g)
6. Ajouter les Blancs d'Oeuf (120 g pris de 4 Oeufs) (non fouettés) et mélanger  
On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :  
Je vous donne des recettes maison ICI
7. Tamiser au dessus du bol : le Sucre Glace (90 g), la Poudre d'amandes (70 g), la Farine (50 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (1 g)
8. Mélanger

#### Les blancs montés

## LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENÔTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

9. Fouetter les Blancs d'Oeuf (60 g pris de 2 Oeufs)
10. Lorsque les blancs sont aériens, ajouter le Sucre (30 g) et continuer de fouetter afin de "serrer" (les blancs tiendront mieux ainsi)

### Le mélange

11. On va incorporer délicatement les blancs à la pâte
12. Ajouter 1/3 des blancs montés dans le bol de pâte
13. Avec un fouet à main, incorporer, en retournant le fouet
14. Ne pas fouetter ! Cela casserait les blancs montés
15. Recommencer 2 fois avec un tiers de blancs montés restants

### Mise en moule

16. Pour les moules, j'utilise des moules en silicone de 7 cm de diamètre. Pour acheter en ligne, c'est ICI
17. Verser une moitié de la pâte dans les empreintes du moule
18. Pour verser la pâte, j'utilise une poche à douilles, mais on peut utiliser une cuillère ou encore un pichet avec bec verseur
19. Verser la Confiture de Framboises (180 g) sur la pâte. Si vous l'aviez mise au congélateur, elle coule moins et elle est plus facile à manier
20. Recouvrir avec la moitié de pâte restante. Eviter de remplir à rebord (3/4).

### En option, les éclats de pistache avant cuisson

21. On peut ajouter ces éclats de pistache avant cuisson. L'avantage, c'est qu'ils "colleront" mieux. Ceci dit, je préfère personnellement les ajouter après cuisson, car je trouve que les éclats de Pistaches noircissent un peu trop pendant la cuisson au four
22. Vous pouvez hacher des Pistaches (50 g) dans un mini robot (hachoir électrique) (ou sinon avec un couteau)
23. Déposer sur la pâte, dans les empreintes

### Au frais

24. Quelque chose qui est très important : recouvrir de film alimentaire étirable et placer au frais pendant au moins 30 minutes. Cette période de refroidissement permet à la pâte de bien absorber la farine, et les gâteaux cuiront mieux.

### Cuisson

25. Cuire au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant environ 20/30 minutes
26. Pour vérifier la cuisson, planter un couteau : il doit ressortir sans pâte, pratiquement sec, juste un peu humide (sinon, prolonger la cuisson)

### Finition

27. Si vous aviez décidé d'ajouter les éclats de Pistaches avant cuisson, vous pouvez saupoudrer de Sucre Glace
28. Par contre; Si vous aviez décidé de cuire sans éclats de Pistaches (comme j'ai fait), passer au pinceau de la confiture de framboise, ou du Nappage Neutre, qui serviront de "colle"

## **LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENÔTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)**

29. Puis poser les éclats de Pistaches (50 g)
30. Ajouter les Framboises (6) sur les moelleux